

Name / Vorname

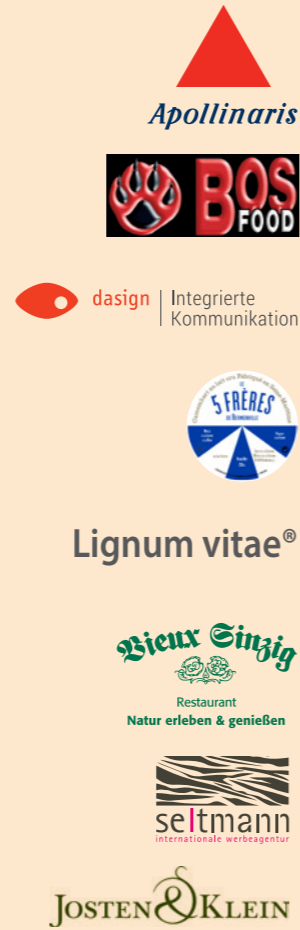
Straße / Hausnummer

Wohnort

Telefon / Fax

E-Mail

Ahrtrüffel e. V.
Karin Lill
Schillerstr. 2
53489 Sinzig



Apollinaris GmbH
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
www.apollinaris-gmbh.de

Bos Food GmbH
40667 Meerbusch
www.bosfood.de

design GmbH
64295 Darmstadt
www.design.de

Camembert Le 5 Frères
76640 Bermonville, France

Lignum vitae®
71717 Beilstein
www.edelbraende-moersel.de

Restaurant Vieux Sinzig
53489 Sinzig
www.vieux-sinzig.com

Seltmann GmbH
69509 Mörlenbach
www.seltmann.net

Weingut Josten & Klein GmbH
53424 Remagen
www.josten-klein.com

14. TRÜFFELSYMPOSIUM im Sinziger Schloss

3. Oktober 2019



*Ahrtrüffelverein e. V.,
in Zusammenarbeit mit
Vieux Sinzig*

Das Restaurant Vieux Sinzig verwöhnt seit 35 Jahren seine Gäste mit aromatischen Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente. Colette und Jean-Marie Dumaine widmen sich in erster Linie der kreativen Naturküche mit ausgefallenen Delikatessen aus heimischen Wildkräutern und Gemüsen. Zum Angebot des Vieux Sinzig gehören außerdem Veranstaltungen wie Kochseminare, Kräuter-, Trüffel- und Pilzwanderungen.

Vieux Sinzig
Restaurant
Natur erleben & genießen

Restaurant Vieux Sinzig
Kölner Straße 6, 53489 Sinzig
Tel. 02642 42757
Fax 02642 43051
www.vieux-sinzig.com



Fachvorträge 8.30 Uhr Einlass

09.00 – 09.15 Uhr – Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden des Ahrtrüffelvereins Jean-Marie Dumaine

9.15 – 9.30 Uhr – Grußwort der Stadt Sinzig

**09.30 – 10.00 Uhr – Geheimnis der spanischen Trüffel
Referent: Ralf Bos, BosFood, Meerbusch**

Ralf Bos ist der Trüfflexperte unseres Landes. Mit seiner Firma BosFood ist er zugleich der wichtigste Trüffelhändler Deutschlands und ist Gründungsmitglied des Ahrtrüffelvereins. In seinem Referat lüftet er das Geheimnis der spanischen Trüffel.

**10.00 – 10.30 Uhr – Normandie - Camembert
Referent: Charles Bréant – „Le 5 Frères“, Berronville, Normandie**

Dieser Rohmilchkäse ist ein Newcomer in der Camembertszene und ein Produkt außergewöhnlicher Qualität, denn seine Herstellung ist eine besondere Herausforderung. Die Aromen vom Burgundertrüffel und dieser Käse ergänzen sich zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.

**10.30 – 11.15 Pause – Walk and Talk:
Trüffelhäppchen und Erfrischungen**

Das Team des Vieux Sinzig verwöhnt Sie mit getrüffelten Köstlichkeiten.

**11.15 – 11.45 Uhr – Wie entsteht ein Geist vom Burgundertrüffel?
Referent: Michael Mörsel, Lignum vitae, Obstbau und Edelbrände, Beilstein**

Michael Mörsel hat es mit viel Herzblut geschafft: Wir erhalten einen Überblick der technischen, visuellen und olfaktorischen Reise von der Trüffelknolle bis zur Kellerreife eines Destillates. Natürlich darf auch probiert werden.

**11.45 – 12.15 Uhr – Trüffeln in der Region Pannonien
Referentin: Dr. Zaklina Marjanovic, University of Belgrade, Serbien**

Schwerpunkt ihrer Forschung am Institute for Multidisciplinary Research: Molekularbiologie und Ökologie von Pilzen und Mykorrhiza, insbesondere von Trüffeln. Ein wichtiger Aspekt ist der Erhalt der Artenvielfalt von Speisepilzen in Serbien. Seit 2018 ist sie die Präsidentin der Europäischen Forschungsgruppe Trüffel (European Truffle Research Group).

12.15 – 12.30 Uhr – Fragen der Symposiumsgäste

12.30 Uhr – Ende der Veranstaltung im Schloss Sinzig und Verabschiedung durch Jean-Marie Dumaine

Wie in den Vorjahren wird die Fa. BosFood diverse Köstlichkeiten rund um die Trüffeln zum Verkauf anbieten.

Walk and Talk 10.30 - 11.15 Uhr

Trüffelrisotto mit Spitzwegerich

Kalbstatar auf Rösti mit Trüffeln und Keta Kaviar

Obazda - Getrüffelter Camembert „Le 5 Frères“ mit Radies

Zum Selbstzahlen

Weine und Spirituosen | Saft von der Fa. Rabenhorst

Trüffelmenü 13.30 - 16.30 Uhr

Ofengemüse mit Gewürzaromen, Herbst-Trüffel, Wildkräuter und Salbei-Vinaigrette

*„Lentillon de Champagne“
Linsencremesuppe mit Trüffel*

Jakobsmuschel in der Schale mit Trüffellauch und Camembertcrème

*Perlhuhnbrust mit Périgordsauce und Foie gras,
Glasierte Steckrüben,
Kartoffelschaum mit Trüffel*

*Trüffel Panna Cotta, Victoria Ananas, karamelisierter
Butternut, Kürbiskerne und Trüffelhonig*

Kaffee mit Rosmarin-Trüffel

inkl. Apéritif und Getränke
Änderungen vorbehalten

*16.30 Uhr – Aufbruch zur Truffière-Besichtigung.
Die Möglichkeit zur anschließenden Wanderung ist gegeben.*

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung:

- Symposium – im Sinziger Schloss**
inkl. Walk and Talk – Trüffelhäppchen und Erfrischungen
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 50,00 €
- Trüffelmenü im Restaurant Vieux Sinzig**
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 110,00 €
- Symposium und Trüffelmenü**
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 150,00 €

Sie erhalten eine Rechnung

- wird nach Rechnungseingang bis 1.10.2019 überwiesen
- wird in bar zuzüglich 10,00 € Aufschlag an der Tageskasse bezahlt.